PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

MULTIFUNCTIONELE COOKER
CUISEUR MULTIFONCTION
MULTIFUNCTIONSKOCHER

MFC1

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE D	4 5 6
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN	8 8 9
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MESURES DE SECURITE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	10 21 32
4.	BEDIENINGSPANEEL PANNEAU DE COMMANDE BEDIENFELD	13 23 35
5.	PROGRAMMA'S PROGRAMMES PROGRAMME	13 24 35
6.	ONDERDELEN ÉLÉMENTS BESTANDTEILE	15 25 37
7.	UUR INSTELLEN RÉGLER L'HEURE UHR EINSTELLEN	15 26 37
8.	PROGRAMMA KIEZEN SÉLECTIONNER UN PROGRAMME PROGRAMM WÄHLEN	15 26 37
9.	PRESET PRÉRÉGLAGE (PRESET) PRESET	17 28 39
10.	PROGRAMMA - TABEL TABLEAU DES PROGRAMMES PROGRAMM - TABELLE	18 29 40
11.	REINIGING NETTOYAGE REINIGUNG	19 30 41
12.	VEELGESTELDE VRAGEN QUESTIONS FRÉQUENTES HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	20 31 42

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervalt automatisch in de volgende gevallen :
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, oneigenlijk of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

De leverancier en fabrikant kunnen niet aansprakelijk worden gesteld in geval van schade en/of verwondingen welke ontstaan zijn door het niet naleven van de instructies in deze handleiding.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België. Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd. U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

VOOR HET GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG
Gelieve het defecte toestel niet terug te sturen, maar telefonisch contact op te nemen met onze dienst naverkoop op het nummer 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

La garantie ainsi que la responsabilité du fournisseur et du fabricant seront supprimées sans avis préalable en cas de :
- branchement incorrect, par exemple une tension électrique trop élevée.
- utilisation incorrecte, inadéquate ou anormale.
- entretien insuffisant ou incorrect.
- réparation ou modification de l'appareil réalisée par l'utilisateur lui-même ou une tierce personne non agréé.
- utilisation des parties et des accessoires non recommandés ou non fournis par le fournisseur ou le fabricant.

Le fournisseur et le fabricant ne peuvent pas être tenus pour responsable en cas de dommages et/ou des lésions si les instructions dans ce manuel ne sont pas respectées.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

POUR LE GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Veuillez ne pas renvoyer votre appareil défectueux, mais contacter notre service après-vente au numéro suivant : 0032/14 21 85 71.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

In folgenden Fällen verfallen automatisch die Garantieansprüche bzw. Verantwortlichkeiten des Lieferant und Herstellers:
- bei verkehrtem Anschließen (z.B. mit hoher elektrischer Spannung)
- bei verkehrtem oder unsachgemäßem Gebrauch
- bei zu wenig oder unzureichender Pflege
- bei Reparaturen oder Veränderungen durch den Verbraucher oder unqualifizierte Dritte
- bei Anwendung des Gerätes mit Teilen oder Zubehör, welches durch den Lieferant/Hersteller nicht empfohlen oder mitgeliefert wird

Weder der Hersteller noch der Lieferant übernehmen Haftung bei Schadensfällen oder Verletzungen, bei denen das Gerät nicht gemäß der Anweisungen in der Gebrauchsanleitung benutzt worden ist.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

FÜR DAS GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG
Bitte senden Sie das kaputte Gerät nicht zurück, sondern nehmen Sie telefonisch unter folgender Nummer Kontakt mit uns auf : 0032/14 21 85 71.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE
CODE POSTAL .....
POSTKODE

PLAATS
LOCALITE .....
WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'emballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie di Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Bewaar de handleiding, zodat u ze later eventueel nogmaals kunt raadplegen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

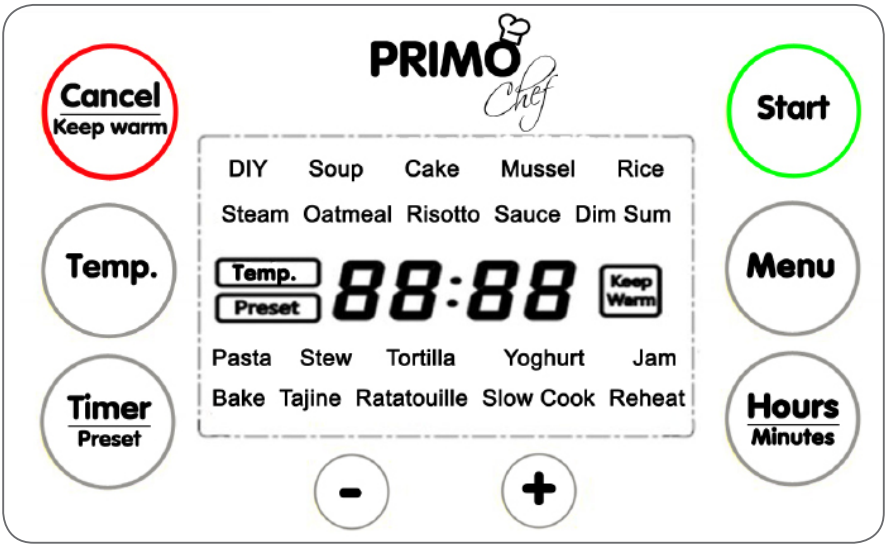
- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.

- Zorg ervoor dat het verluchtingsrooster in het deksel nooit bedekt is. Let op : de stoom die langs het rooster ontsnapt kan erg warm zijn. Raak het verluchtingsrooster nooit aan tijdens gebruik. Ook wanneer u het deksel opent kan er hete stoom ontsnappen.
- Controleer dat de netspanning in overeenstemming is met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Plaats het toestel steeds op een stabiel, proper oppervlak uit de buurt van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact na elk gebruik. Let op dat u geen natte handen heeft wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Beweeg het toestel niet wanneer het in werking is.
- Gebruik alleen de accessoires die meegeleverd zijn met het toestel. Gebruik nooit scherpe voorwerpen in de binnenpan. Dit zou er kunnen voor zorgen dat de anti-aanbaklaag beschadigd geraakt. Mix de ingrediënten nooit met een mixer in de binnenpan. Gebruik hiervoor een blender of een andere pot die hiervoor geschikt is.
- Plaats steeds eerst de binnenpan in het toestel

voordat u het toestel inschakelt. Plaats de binnenpan nooit rechtstreeks op een warmtebron (bv. gasvuur, oven, fornuis, ...). Gebruik de pot niet wanneer deze vervormd is.

- Overschrijd de maximum-aanduiding vermeld op de binnenkant van de binnenpan niet.
- Tijdens en na gebruik wordt de binnenpan warm en zwaar. Wees uiterst voorzichtig wanneer u deze uit het toestel neemt. Gebruik hiervoor ovenwanten.
- Laat het toestel voldoende afkoelen alvorens het te reinigen. De binnenpan en de accessoires mogen in de vaatwasmachine geplaatst worden.
- Dompel het toestel nooit onder in water. Het volstaat om de buitenkant met een vochtige doek proper te maken.

4. BEDIENINGSPANEEL



5. PROGRAMMA'S

DIY (Do It Yourself) :
U stelt zelf de temperatuur en de gewenste tijd in.

Soup :
Maak verschillende soepen aan de hand van dit programma.
Opmerking : Mix de soep nooit in de binnenpan. Dit zou de anti-aanbaklaag kunnen beschadigen.

Cake :
In tegenstelling tot een traditionele bakoven, zal u bij dit toestel enkel warmte hebben aan de zijkant en de onderkant. Toch is het perfect mogelijk om een cake volledig gaar te bakken met dit toestel.

Mussel :
Heerlijke mosselen in slechts 20 minuten.

Rice :
Het programma berekent zelf de tijd voor het aantal rijst/water dat u in de binnenpan doet. Hou rekening met de verhoudingen beschreven in deze handleiding.

Steam :
Voor het stomen van vis, groenten, ...

Oatmeal :
Gezonde havermout in enkele ogenblikken.

Risotto :
Een typisch Italiaans rijstgerecht op basis van risotto-rijst en bouillon. Ook geschikt om rijstpap te maken.

Sauce :
Voor de bereiding van diverse sauzen.

Dim Sum :
De typische Chinese gestoomde pasteitjes die als hapje kunnen geserveerd worden. Opmerking : Deze functie is enkel geschikt voor het stomen van Dim Sum, niet voor het frituren ervan.

Pasta :
Geschikt voor verschillende deegwaren : spaghetti, macaroni, fusilli,...

Stew :
Geschikt voor de typische stoofgerechten : stoofvlees, goulash, ...

Tortilla :
Hier spreken we over de Spaanse tortilla, een dikke omelet van eieren, aardappelen, ui, en andere groenten.

Ratatouille:
Een Frans gerecht op basis van tomaat, courgette, aubergine en ui.

Slow Cook :
Geschikt voor het traag garen van gebraad. De temperatuur is lager dan normaal, wat er voor zal zorgen dat het vlees geleidelijk aan zal garen, en alle sappen bewaard zullen blijven.

Reheat :
Wanneer u iets heeft klaargemaakt in de binnenpan, en u wenst het achteraf nog even terug op te warmen.

Keep Warm :
Als het programma beëindigd is, zal de Keep Warm-functie automatisch inschakelen. Dit zal er voor zorgen dat uw gerecht warm blijft.

Preset :
U stelt vooraf het gewenste programma en de gewenste tijd in. Wanneer de tijd is aangebroken zal het toestel automatisch starten.

6. ONDERDELEN

1. Verluchtingsrooster
2. Handvat
3. Houder voor lepels
4. Aansluiting stekker
5. Stoomrekje
6. Maatbeker
7. Rijstlepel
8. Soeplepel
9. Binnenpan

7. UUR INSTELLEN

Voor het eerste gebruik raden wij u aan om alle accessoires eerst af te wassen. Dit is nodig om mogelijke productieresten te verwijderen. Het toestel heeft een afneembaar snoer. Plaats het snoer in de zijkant van het toestel en steek de stekker in het stopcontact. De programma's en het uur zullen nu verschijnen op de display.

Indien gewenst kan u het uur instellen op het toestel. Dit doet u door de hours/minutes-toets ingedrukt te houden. U zal een beep horen en de klok zal 5x knipperen, daarna staat het uur terug vast. Het uur is alleen instelbaar wanneer het op de display knippert. Met de + en - kan u het uur instellen. Drukt u nogmaals op de hours/minutes-toets, kan u vervolgens de minuten instellen. Wanneer u de tijd heeft ingesteld, wacht u enkele seconden. Het toestel zal het gekozen uur opslaan.

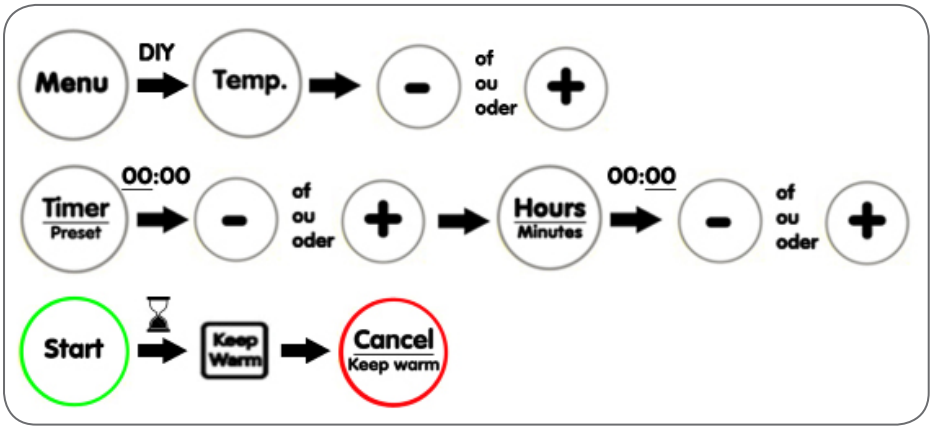
8. PROGRAMMA KIEZEN

Programma DIY (Do It Yourself) :
Met dit programma kan u zelf de temperatuur en de tijd bepalen.

1. Druk op de menu-toets. Het programma DIY knippert op de display. Het programma zal 10x knipperen en zal daarna deze keuze opslaan.
2. Bij het programma DIY kan u de temperatuur instellen. Dit doet u door op de temp-toets te drukken. Op de display verschijnt **Temp.**.
3. U kan nu met + en - de gewenste temperatuur instellen (van 40° tot 160°). Deze functie is enkel geldig bij het programma DIY.
4. Vervolgens kan u de tijd instellen met de timer/preset-toets. Druk 1x op de timer/preset-toets. Het uur van de bereidingstijd zal 5x knipperen op de display. Met + en - stelt u vervolgens de uren in. Druk op de hours/minutes-toets om de minuten in te stellen. De minuten van de bereidingstijd zullen 5x knipperen op de

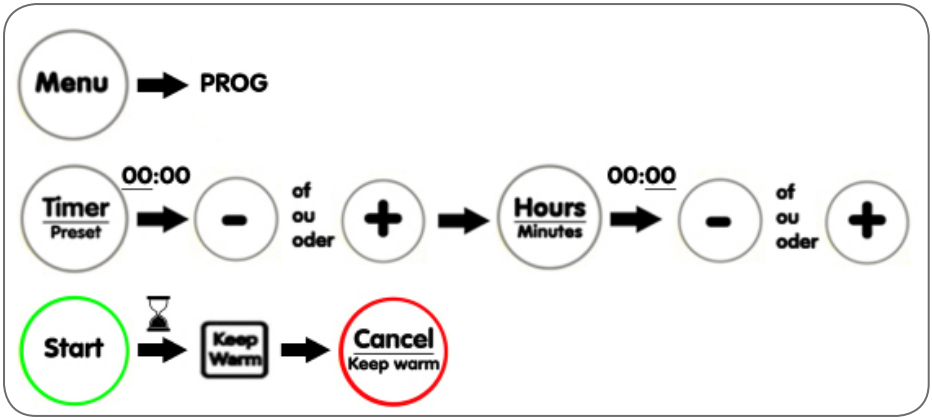
display. Met + en - stelt u vervolgens de minuten in (enkel mogelijk wanneer het knippert).

5. Druk tenslotte op de start-toets om het programma te starten. Wanneer het programma beëindigd is, zal het keep warm-programma starten. Dit kan u eenvoudig stoppen door op de cancel/keep warm-toets te drukken.



De andere programma's (behalve "rice") :

De andere programma's kunnen gekozen worden door meerdere malen op de menu-toets te drukken. Het programma zal knipperen op de display. Alle andere programma's hebben een vooraf ingestelde temperatuur. U zal zien dat voor deze programma's geen temperatuur kan ingesteld worden. Deze temperaturen vindt u terug in de programma-tabel. Ook hebben alle programma's (behalve "rice") een vooraf ingestelde tijd. Deze tijden kan u zelf nog handmatig aanpassen door de hierboven vermelde stap 4 te volgen. Raadpleeg de programma-tabel hiervoor.

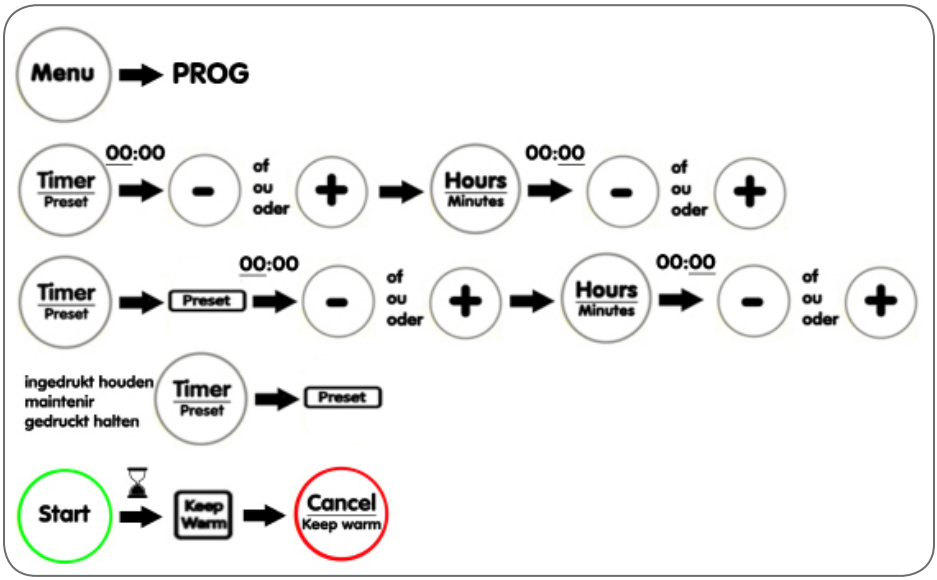


9. PRESET

Deze functie zorgt er voor dat het gekozen programma uitgesteld zal starten.

Voorbeeld :
Als u wil dat het programma binnen 1u45 minuten start, volgt u volgende stappen :

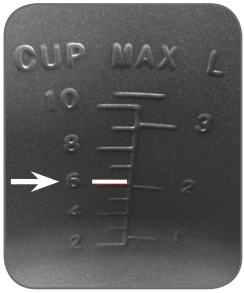
1. Stel het gewenste programma in zoals hierboven beschreven.
2. Druk meerdere malen op de timer/preset-toets totdat Preset knippert op de display. De uren van de preset-tijd zullen knipperen. Vervolgens kan u met + en - de uren instellen. In dit geval zet u de tijd op 01:00. Druk vervolgens op de hours/minutes-toets. De minuten van de preset-tijd zullen knipperen. U kan nu met + en - de minuten instellen. In dit geval zet u de minuten op 01:45.
3. Zeer belangrijk is dat u niet vergeet om de preset-functie in te schakelen. Dit doet u door de timer/preset-toets ingedrukt te houden. de preset-functie is geactiveerd wanneer Preset brandt op de display.
4. Vervolgens drukt u op start. Binnen 1u45 minuten zal het vooraf ingestelde programma starten.
5. Nadat het programma beëindigd is, zal de keep warm-functie inschakelen. Deze kan u uitschakelen door op de cancel/keep warm-toets te drukken.



10. PROGRAMMA - TABEL

Dit toestel bevat 22 programma's (20 op de display, een keep-warm programma en een preset-programma).

Programma	Standaard tijd	Tijdkeuze	Interval	Temperatuur
DIY	5 min	5 min -12 u	1 min	40° - 160° (instelbaar)
Soup	1 u	20 min - 4 u	5 min	93°
Cake	1 u	30 min - 4 u	10 min	118° -- 122°
Mussel	20 min	10 min - 1 u	5 min	110°
Rice	/	/	/	/
Steam	15 min	5 min - 1,5 u	1 min	100°
Oatmeal	15 min	5 min - 1 u	5 min	100°
Risotto	1 u	20 min - 3 u	5 min	95°
Sauce	10 min	5 min - 1 u	5 min	120°
Dim Sum	25 min	15 min - 40 min	1 min	100°
Pasta	17 min	5 min - 30 min	1 min	100°
Stew	2 u	20 min - 8 u	5 min	90°
Tortilla	45 min	20 min - 2 u	5 min	120°
Yoghurt	8 u	6 u - 12 u	30 min	38° -- 42°
Jam	1 u	30 min - 4 u	10 min	100°
Bake	30 min	10 min - 4 u	5 min	145°
Tajine	3 u	2 u - 8 u	1 u	105°
Ratatouille	2 u	30 min - 6 u	10 min	93°
Slow cook	5 u	1 u - 8 u	10 min	45° -- 95°
Reheat	10 min	5 min - 1 u	5 min	115°



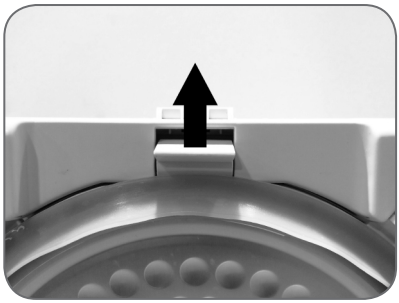
- Voor het programma "Rice" berekent het toestel zelf de tijd. Neem de maatbeker en vul deze met rijst. Vul de binnenpan met water, tot het niveau dat is aangegeven op de maatverdeling in de binnenpan overeenkomt met het gebruikte aantal kopjes rijst. Zorg ervoor dat de rijst gelijkmatig verdeeld is. Nadat de rijst gaar gekookt is, zal de keep warm-functie starten. Het toestel zorgt er voor dat de rijst warm gehouden wordt, zonder aan te bakken.
  Bv. : Wanneer u 6 maatbekers rijst in de binnenpan doet, moet u de binnenpan met water vullen tot aan het aangeduide streepje.

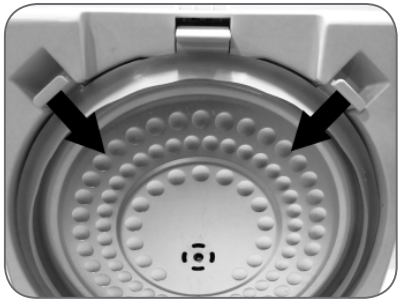
- Het “keep warm”-programma zal bij alle programma’s (uitgezonderd “Yoghurt”) starten, nadat de kooktijd beëindigd is. Deze functie zal 11u nadat het programma beëindigd is, blijven werken. Druk op de cancel/keep warm-toets om de keep warm-functie uit te schakelen. Het toestel staat vervolgens in stand-by.

11. REINIGING

⚠ Verwijder de stekker en laat het toestel voldoende afkoelen alvorens te reinigen.

- De buitenkant kan u met een vochtige doek afvegen. Droog de buitenkant nadien af met een droge doek.
- Bovenaan het toestel bevindt zich een klepje waar stoom uit komt tijdens gebruik. Dit kan u eenvoudig verwijderen door het uit het deksel te trekken.
- De binnenpan, de maatbeker, het stoomrekje, de rijstlepel en de soeplepel kunnen gereinigd worden in de vaatwasmachine. Gebruik geen schurende middelen om de binnenpan proper te maken, aangezien dit de anti-aanbaklaag zou kunnen beschadigen.
- Wanneer u het deksel opent, kan u de rubberen ring en de metalen plaat uit het deksel nemen. Dit doet u door het klepje bovenaan in te drukken, en het geheel uit het deksel te trekken. Om hygienische redenen is het zeer belangrijk dat u na elke kookbeurt de rubberen ring proper maakt. Verwijder aangekoekte etensresten van de behuizing.





- Reinig het verwarmingselement onder de binnenpan regelmatig met een schuursponsje.

12. VEELGESTELDE VRAGEN

Probleem	Oplossing
De tijd/temperatuur kan niet worden ingesteld.	Tijd en temperatuur kunnen enkel worden ingesteld wanneer deze knipperen op de display. Na enkele seconden zal het toestel de tijd opslaan. Herhaal indien nodig de stappen vermeld in deze handleiding.
Er komt niets op de display.	De stekker is niet goed aangesloten.
Het programma is afgelopen, maar het toestel blijft nog warmen.	Dit is de “keep warm”-functie. U kan deze op elk moment stoppen door op de cancel/keep warm-toets te drukken.
De rijst is niet genoeg gekookt.	Hou steeds rekening met de verhouding rijst en water in de binnenpan. Naargelang de rijstsoort die u gebruikt, zal u al dan niet meer of minder water moeten toevoegen. De niveau-aanduidingen in de binnenpan zijn geschikt voor gewone rijst.
Het water spat uit het toestel.	U dient er op te letten dat u de maximum-aanduiding niet overschrijdt. Dit is zeker belangrijk bij programma’s waarbij water gekookt wordt.
Het toestel ruikt verbrand.	Zorg er voor dat u het verwarmingselement regelmatig reinigt met een schuursponsje. Aangekoekt vuil zou kunnen verbranden, en voor rook zorgen.
Het voedsel kleeft vast in de binnenpan.	De anti-aanbaklaag is beschadigd. Gebruik geen scherpe voorwerpen in de binnenpan. De binnenpan kan u bestellen op onze webshop.
Ik bekom niet het gewenste resultaat.	De recepten die bij het toestel zijn bijgeleverd zijn standaard recepten. Naargelang de aard van het voedsel, kunnen de gaartijden variëren. Het kan dus zijn dat u enkele kleine aanpassingen (in tijd) zal moeten doen om het perfecte resultaat te bekomen. Ook de grootte en de hardheid van het voedsel zullen de gaartijd beïnvloeden.

3. MESURES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants a partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

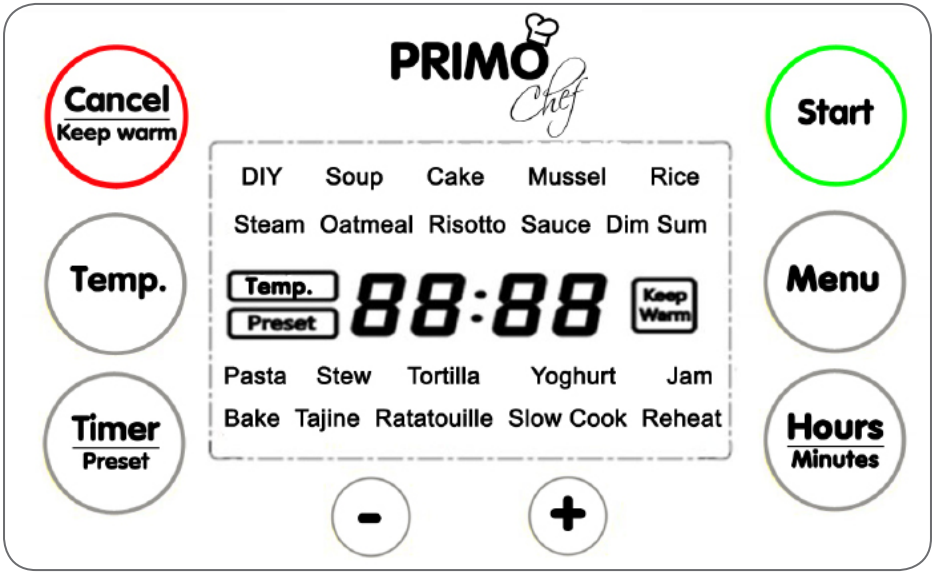
applications domestiques et analogues telles que:
- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

- Ne jamais couvrir la grille du couvercle. Attention : la vapeur qui s'échappe par la grille est très chaude.
- Contrôlez si la tension correspond aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et propre, à l'écart des sources de chaleur.
- Débranchez la fiche de la prise de courant après chaque utilisation. Veillez à ne pas avoir les mains mouillées lorsque vous débranchez l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil. N'utilisez jamais d'objets tranchants dans la cuve. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. Ne mixez jamais vos aliments dans la cuve à l'aide d'un mixeur plongeant. Utilisez pour ce faire un mixeur (type blender) ou un autre récipient adapté.
- Placez toujours d'abord la cuve dans l'appareil avant de l'allumer. Ne placez jamais la cuve directement sur une source de chaleur (ex: gazinière, four, cuisinière...). N'utilisez pas le récipient s'il est

déformé.

- Ne dépassez pas la limite maximale indiquée à l'intérieur de la cuve.
- La cuve devient chaude et lourde pendant et après utilisation. Soyez extrêmement prudent lorsque vous la retirez de l'appareil. Utilisez pour ce faire des maniques.
- Laissez l'appareil refroidir suffisamment avant de le nettoyer. La cuve et les accessoires peuvent être mis au lave-vaisselle.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau. Un chiffon humide suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.

4. PANNEAU DE COMMANDE



5. PROGRAMMES

DIY (Do It Yourself) :
Vous réglez vous-même la température et l'heure souhaitée.

Soup :
Grâce à ce programme, réalisez toutes les soupes que vous aimez.
Remarque : Ne mixez jamais la soupe dans la cuve. Vous risqueriez d'endommager la surface antiadhésive.

Cake :
Contrairement à un four traditionnel, cet appareil ne produit de la chaleur que par les côtés et par le dessous. Mais il est parfaitement possible de cuire un magnifique gâteau doré à point.

Mussel :
De délicieuses moules prêtes en seulement 20 minutes.

Rice :
Le programme calcule lui-même la durée de cuisson en fonction de la quantité de riz et d'eau que vous versez dans la cuve. Tenez compte des proportions indiquées dans ce manuel.

Steam :
Pour cuire à la vapeur du poisson, des légumes,...

Oatmeal :
Des flocons d'avoine exquis en quelques instants.

Risotto :
Un plat typiquement italien à base de riz pour risotto et de bouillon. Convient également à la préparation de riz au lait.

Sauce :
Pour la préparation de diverses sauces.

Dim Sum :
Ces petits beignets à la vapeur typiquement chinois peuvent aussi être servis en amuse-gueules. Remarque : Cette fonction se prête uniquement à la cuisson de dimsums à la vapeur, pas à la friture.

Pasta :
Convient à différentes pâtes : spaghetti, macaroni, fusilli,...

Stew :
Convient pour les plats à la vapeur typiques : potées, goulasch,...

Tortilla :
Préparez une tortilla espagnole : une omelette épaisse composée d'œufs, de pommes de terre, d'oignons et autres légumes.

Ratatouille:
Une spécialité française à base de tomates, courgettes, aubergines et oignons.

Slow Cook :
Convient à la cuisson lente d'une viande rôtie. Comme la température est inférieure à la normale, la viande cuit plus progressivement et conserve toutes ses saveurs.

Reheat :
Fonction utile lorsque vous avez préparé un plat dans la cuve et que vous souhaitez le réchauffer un peu par après.

Keep Warm :
Lorsque le programme est terminé, la fonction « Keep Warm » (maintien au chaud) s'enclenche automatiquement. Ceci vous permet de conserver votre plat bien chaud.

Preset :
Vous pouvez vous-même régler à l'avance le programme de votre choix et l'heure souhaitée. L'appareil démarre automatiquement à l'heure définie.

6. ÉLÉMENTS

1. Grille du couvercle
2. Poignée
3. Support des cuillères
4. Prise de raccordement
5. Grille-vapeur
6. Verre doseur
7. Cuillère à riz
8. Cuillère à soupe
9. Cuve

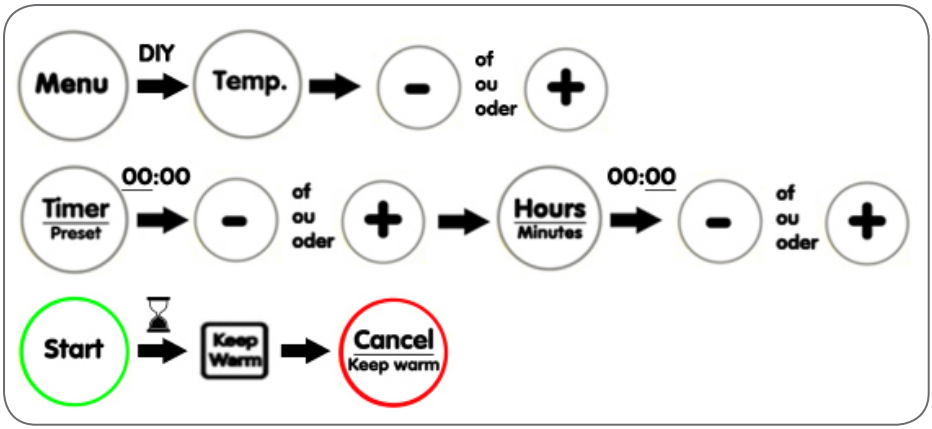
7. RÉGLER L'HEURE

Nous vous conseillons de nettoyer tous les accessoires avant la première utilisation. Cela est nécessaire pour éliminer les éventuels résidus de production. L'appareil possède un câble électrique amovible. Raccordez le câble à l'appareil et branchez-le. Les programmes et l'heure s'affichent alors sur l'écran.
Si vous le souhaitez, vous pouvez régler l'heure sur l'appareil. Pour ce faire maintenez la touche « hours/minutes » enfoncée. Vous entendez alors un bip et l'heure se met à clignoter 5x avant de rester affichée à l'écran. L'heure n'est réglable que lorsque l'écran clignote. L'heure peut être réglée à l'aide du + et du -. Vous pouvez ensuite régler les minutes en appuyant une nouvelle fois sur la touche « hours/minutes ». Une fois l'heure réglée, patientez quelques secondes. L'appareil enregistre alors l'heure sélectionnée.

8. SÉLECTIONNER UN PROGRAMME

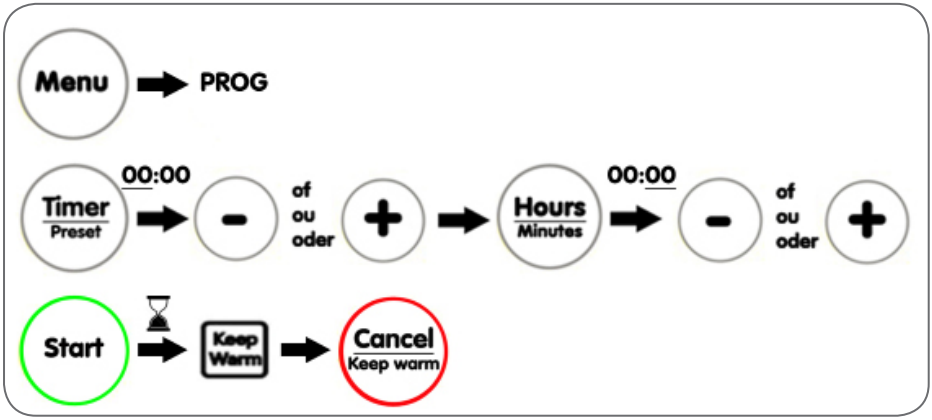
Programme DIY (Do It Yourself) :
Avec ce programme vous pouvez déterminer vous-même la température et la durée.

1. Appuyez sur la touche « menu ». Le programme DIY clignote à l'écran. Le programme clignote 10x avant d'enregistrer votre sélection.
2. Avec le programme DIY vous pouvez régler la température selon votre convenance. Appuyez pour ce faire sur la touche « temp ». **Temp.** apparait à l'écran.
3. Vous pouvez alors régler la température souhaitée (de 40° à 160°). Cette fonction n'est utilisable que pour le programme DIY.
4. Vous pouvez ensuite régler l'heure à l'aide de la touche « timer/preset ». Appuyez 1x sur la touche « timer/preset ». L'heure du temps de préparation clignote alors 5x à l'écran. Réglez ensuite les heures à l'aide du + et du -. Appuyez sur la touche « hours/minutes » pour régler les minutes. Les minutes du temps de préparation clignotent alors 5x à l'écran. Réglez les minutes à l'aide du + et du - (uniquement possible lorsque ça clignote).
5. Appuyez enfin sur la touche « start » pour démarrer le programme. Une fois ce programme terminé, le programme « keep warm » (maintien au chaud) s'enclenche. Vous pouvez facilement l'arrêter en appuyant sur la touche « cancel/keep warm ».



Autres programmes (excepté le programme « rice ») :

Les autres programmes peuvent être sélectionnés en appuyant plusieurs fois sur la touche « menu ». Le programme se met à clignoter à l'écran. Tous les autres programmes ont une température préalablement réglée. Vous remarquerez qu'il n'est pas possible de régler la température de ces programmes. Ces températures se trouvent dans le tableau des programmes. Tous les programmes (excepté le programme « rice ») ont également un temps préalablement réglé. Ces temps peuvent être adaptés manuellement en suivant l'étape 4 reprise ci-dessus. Pour ce faire consultez le tableau des programmes ci-dessous.

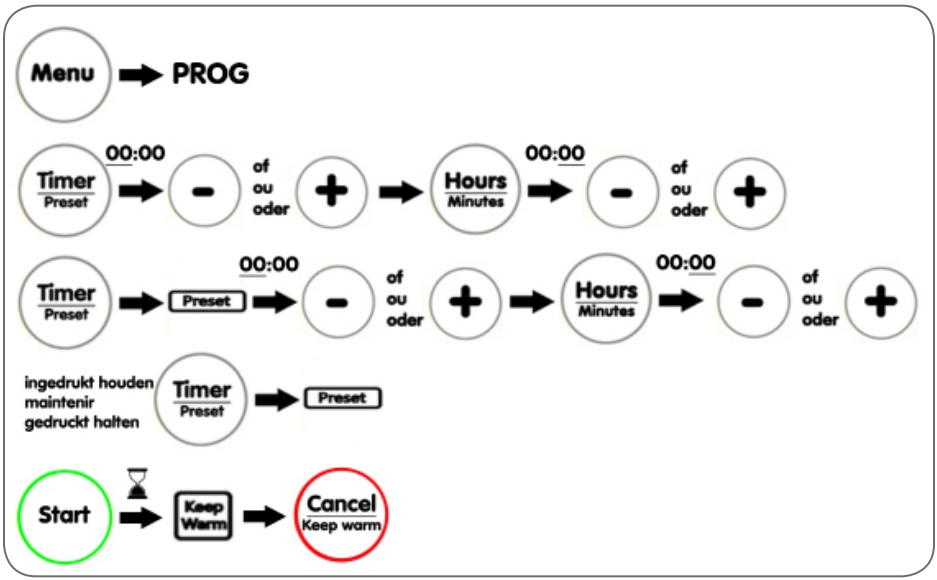


9. PRÉRÉGLAGE (PRESET)

Cette fonction permet de préprogrammer le démarrage de l'appareil.

Exemple :
Si vous souhaitez que le programme démarre dans 1h45, suivez les étapes suivantes :

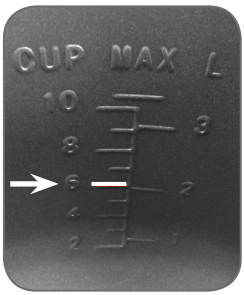
1. Réglez le programme souhaité comme indiqué ci-dessus.
2. Appuyez plusieurs fois sur la touche « timer/preset »² jusqu'à ce que **Preset** clignote à l'écran. Les heures du temps préréglé se mettent à clignoter. Vous pouvez ensuite régler l'heure à l'aide du + et -. Dans ce cas, réglez le temps sur 01:00. Appuyez ensuite sur la touche « hours/minutes ». Les minutes du temps préréglé se mettent à clignoter. Vous pouvez maintenant régler les minutes à l'aide du + et -. Dans ce cas, réglez les minutes sur 01:45.
3. Il est très important que vous n'oubliez pas d'enclencher la fonction de préréglage. Pour ce faire, maintenez la touche « timer/preset ». La fonction de préréglage est activée lorsque **Preset** s'allume.
4. Appuyez ensuite sur la touche « start ». Le programme préréglé se met alors à démarrer après 1 h 45.
5. Une fois le programme terminé, la fonction « keep warm » (maintien au chaud) s'enclenche. Vous pouvez facilement l'arrêter en appuyant sur la touche « cancel/ keep warm ».



10. TABLEAU DES PROGRAMMES

L'appareil possède 22 programmes (20 sur l'écran, le programme de maintien au chaud et celui de préréglage).

Programme	Temps standard	Sélection du temps	Inter-valle	Température
DIY	5 min	5 min -12 h	1 min	40° - 160° (réglage)
Soup (soupe)	1 h	20 min - 4 h	5 min	93°
Cake (gâteau)	1 h	30 min - 4 h	10 min	118° -- 122°
Mussel (moules)	20 min	10 min - 1 h	5 min	110°
Rice (riz)	/	/	/	/
Steam (cuisson à la vapeur)	15 min	5 min - 1,5 h	1 min	100°
Oatmeal (flocon d'avoine)	15 min	5 min - 1 h	5 min	100°
Risotto	1 h	20 min - 3 h	5 min	95°
Sauce	10 min	5 min - 1 h	5 min	120°
Dim Sum	25 min	15 min - 40 min	1 min	100°
Pasta (pâtes)	17 min	5 min - 30 min	1 min	100°
Stew (ragout)	2 h	20 min - 8 h	5 min	90°
Tortilla	45 min	20 min - 2 h	5 min	120°
Yoghurt (yaourt)	8 h	6 h - 12 h	30 min	38° -- 42°
Jam (confiture)	1 h	30 min - 4 h	10 min	100°
Bake (cuisson)	30 min	10 min - 4 h	5 min	145°
Tajine	3 h	2 h - 8 h	1 h	105°
Ratatouille	2 h	30 min - 6 h	10 min	93°
Slow cook (cuisson lente)	5 h	1 h - 8 h	10 min	45° -- 95°
Reheat (réchauffer)	10 min	5 min - 1 h	5 min	115°



- Pour le programme « Rice » (riz) l'appareil calcule lui-même le temps. Prenez le verre doseur et remplissez-le de riz. Remplissez la cuve d'eau jusqu'à ce que le niveau indiqué sur la graduation inscrite à l'intérieur corresponde au nombre de tasses de riz utilisées. Veillez à ce que le riz soit réparti de manière égale. Une fois le riz arrivé à la bonne cuisson, la fonction de maintien au chaud (keep warm) s'enclenche. L'appareil fait en sorte de maintenir le

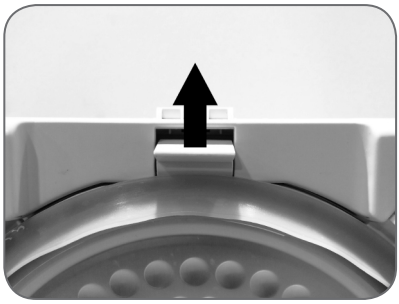
riz chaud sans le brûler.
Ex. : Lorsque vous versez 6 tasses de riz dans la cuve, vous devez la remplir d'eau jusqu'à la limite indiquée.

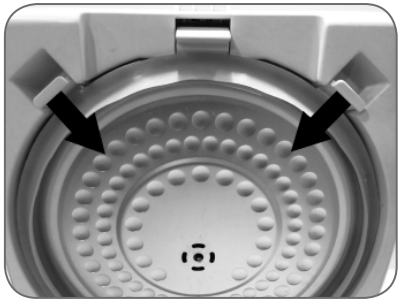
- Le programme de maintien au chaud (keep warm) s'enclenche à la fin de tous les programmes (excepté « Yoghurt ») dès que le temps de cuisson est terminé. Cette fonction reste en marche 11 h après la fin du programme. Appuyez sur la touche « cancel/keep warm » pour éteindre la fonction de maintien au chaud. L'appareil est à présent en veille.

11. NETTOYAGE

⚠ Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir suffisamment avant de le nettoyer.

- Vous pouvez nettoyer l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un chiffon sec.
- Sur le dessus de l'appareil se trouve un clapet duquel s'échappe la vapeur lorsqu'il est en marche. Vous pouvez facilement l'enlever en le tirant hors du couvercle.
- La cuve, le verre doseur, la grille-vapeur, la cuillère à riz et la cuillère à soupe peuvent être lavés au lave-vaisselle. N'utilisez rien d'abrasif pour nettoyer la cuve, vous risqueriez d'abîmer le revêtement antiadhésif.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, vous pouvez en retirer l'anneau en caoutchouc et la plaque métallique. Pour ce faire, enfoncez le clapet situé sur le dessus et retirez le tout hors du couvercle. Pour une question d'hygiène, il est très important que vous nettoyiez l'anneau en caoutchouc après chaque utilisation. Enlevez les restes de nourriture qui ont collé au boîtier de l'appareil.





- Nettoyez régulièrement la résistante chauffante située sous la cuve avec l'aide d'une éponge abrasive.

12. QUESTIONS FRÉQUENTES

Problème	Solution
Je ne parviens pas à régler le temps/la température.	Le temps et la température ne peuvent être réglés que lorsqu'ils clignotent à l'écran. Après quelques secondes l'appareil enregistre le temps. Répétez au besoin les étapes reprises dans ce mode d'emploi.
L'écran n'affiche rien.	La prise n'est pas correctement branchée.
Le programme est terminé, mais l'appareil continue à chauffer.	Il s'agit de la fonction de maintien au chaud (keep warm). Vous pouvez l'arrêter à tout moment en appuyant sur la touche « cancel/keep warm ».
Le riz n'est pas assez cuit.	Tenez toujours compte de la proportion riz/eau à mettre dans la cuve. Il ne faut pas mettre plus ou moins d'eau en fonction de la sorte de riz que vous cuisez. Les indications inscrites à l'intérieur de la cuve sont prévues pour du riz normal.
De l'eau déborde de l'appareil.	Vous devez faire attention à ne pas dépasser la limite maximale. C'est particulièrement important pour les programmes au cours desquels l'eau est portée à ébullition.
L'appareil sent le brûlé.	Veillez à nettoyer régulièrement la résistance chauffante à l'aide d'une éponge abrasive. Des résidus de nourriture pourraient avoir brûlé et donc être à l'origine de cette odeur.
La nourriture colle à la cuve.	Le revêtement antiadhésif est abîmé. N'utilisez aucun objet tranchant dans la cuve. Vous pouvez commander une nouvelle cuve sur notre webshop.
Je ne parviens pas au résultat souhaité.	Les recettes fournies avec l'appareil sont des recettes standard. Le temps de cuisson peut varier en fonction de la nature des aliments. Il est donc possible que vous deviez faire quelques petites adaptions (par rapport au temps de cuisson) pour obtenir le résultat escompté. La taille et la fermeté des aliments peuvent également influencer la cuisson.

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, damit Sie sie später eventuell nochmals zu Rate ziehen können. Dieses Gerät wurde für Benutzung im Haushalt hergestellt und darf ausschließ entsprechend den nachstehend aufgeführten Anweisungen benutzt werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werde.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in

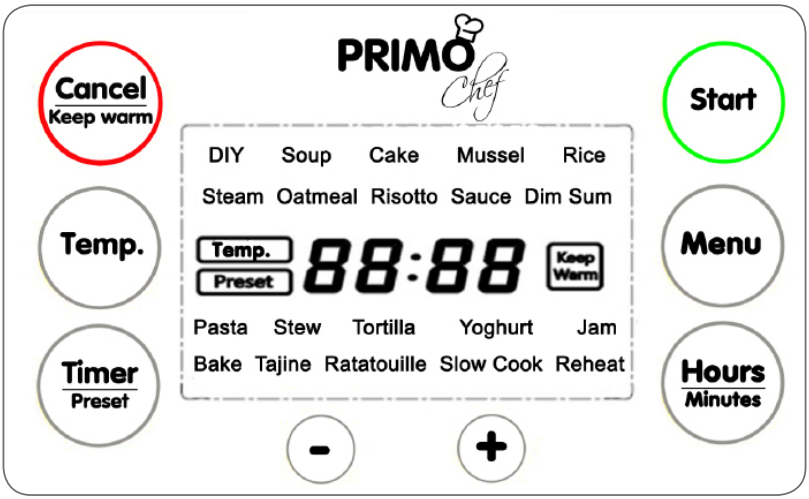
einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:
- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

- Sorgen Sie dafür, dass das Entlüftungsgitter im Deckel immer frei ist. Achtung: Der Dampf, der am Gitter entweicht; kann sehr heiß sein.
- Überprüfen, ob die Netzspannung mit der Information auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, saubere Oberfläche und halten Sie es von Wärmequellen fern.
- Der Netzstecker ist nach jedem Gebrauch aus der Steckdose zu ziehen. Achten Sie darauf, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Ändern Sie den Standort des Geräts nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie nur die mit dem Gerät mitgelieferten Zubehörteile. Bringen Sie niemals scharfe Gegenstände in Kontakt mit dem Innentopf. Dadurch könnte die Antihaftbeschichtung beschädigt werden. Mischen Sie die Zutaten im Innentopf niemals unter Zuhilfenahme eines Handmixers. Tun Sie dies in einem separaten Mixer oder einem anderen Topf, der sich dafür eignet.
- Stellen Sie vor dem Einschalten des Geräts immer

zuerst den Innentopf in das Gerät hinein. Der Innentopf darf nie direkt auf eine Wärmequelle (z. B. Gasherd, Backofen, Kochfeld usw.) gestellt werden. Der Topf darf nicht verwendet werden, wenn er verformt ist.

- Die Höchststandanzeige auf der Innenseite des Innentopfes darf nicht überschritten werden.
- Der Innentopf ist während des Gebrauchs und direkt danach heiß und schwer. Gehen Sie äußerst vorsichtig vor, wenn Sie ihn aus dem Gerät nehmen. Verwenden Sie hierzu Topfhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung ausreichend abkühlen. Der Innentopf und das Zubehör können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät auf keinen Fall in Wasser ein. Es genügt, wenn die Außenseite mit einem feuchten Tuch gereinigt wird.

4. BEDIENFELD



5. PROGRAMME

DIY (Do It Yourself) :
Sie bestimmen selbst Temperatur und Zeit.

Soup :
Dieses Programm dient dazu, verschiedene Suppen zu machen.
Hinweis: Mixen Sie die Suppe nicht im Zubereitungsbehälter, da die Antihaft-beschichtung dadurch beschädigt werden könnte.

Cake :
Im Gegensatz zu einem herkömmlichen Backofen erwärmen sich bei diesem Gerät nur die Seiten und die Unterseite. Trotzdem ist es mit diesem Gerät problemlos möglich, Kuchen perfekt zu backen.

Mussel :
Bereiten Sie herrliche Muscheln in nur 20 min.

Rice :
Das Programm berechnet selbstständig die Zeit für die gewünschte Reis-/ Wassermenge, die in den Zubereitungsbehälter gegeben werden. Achten Sie allerdings auf die Mengenverhältnisse, die in dieser Bedienungsanleitung angegeben sind.

Steam :
Zum dünsten von Fisch, Gemüse, …

Oatmeal :
Gesunder Haferbrei im Handumdrehen.

Risotto :
Bereiten Sie dieses typisch italienische Reisgericht mit Risotto-Reis und Bouillon. Dieses Programm eignet sich ebenfalls zur Zubereitung von Milchreis.

Sauce :
Zur Zubereitung verschiedener Soßen.

Dim Sum :
Mit diesem Programm machen Sie die typisch chinesischen Pastetchen, die als Snack serviert werden. Hinweis: Diese Funktion eignet sich ausschließlich zum Dünsten von Dim Sum und nicht zum Frittieren.

Pasta :
Geeignet für verschiedene Teigwaren, wie z.B. Spaghetti, Makkaroni, Fusilli, …

Stew :
Geeignet für typische Eintöpfe, wie Gulasch usw.

Tortilla :
Mit diesem Programm machen Sie typische spanisch Tortilla: einen dicken Eierkuchen (Omelett) mit Kartoffeln, Zwiebeln und anderem Gemüse.

Ratatouille:
Zur Zubereitung des typisch französischen Gerichts mit Tomaten, Zucchini, Aubergine und Zwiebeln.

Slow Cook :
Eignet sich zum langsamen garen von Braten. Die Temperatur ist niedriger als normal, so dass das Fleisch sehr langsam gart und saftig bleibt.

Reheat :
Diese Funktion eignet sich zum Aufwärmen von Gerichten, die Sie zuvor in dem Gerät zubereitet haben.

Keep Warm :
Wenn das Programm beendet ist, schaltet sich automatisch die „Keep Warm“-Funktion ein, so dass Ihr Gericht warm bleibt.

Preset :
Sie stellen vorab das gewünschte Programm und die gewünschte Zeit ein. Sobald die gewünschte Startzeit erreicht ist schaltet das Gerät sich automatisch ein.

6. BESTANDTEILE

1. Entlüftungsgitter
2. Griff
3. Halter Löffel
4. Netzstecker
5. Dampfgitter
6. Messbecher
7. Reislöffel
8. Suppenkelle
9. Innentopf

7. UHR EINSTELLEN

Es wird empfohlen, vor dem ersten Gebrauch zunächst das gesamte Zubehör zu spülen. Dies ist notwendig, um eventuelle Produktionsüberbleibsel zu entfernen. Das Gerät verfügt über ein abnehmbares Netzkabel. Stecken Sie den Anschluss des Kabels in die seitliche Buchse des Geräts, und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Jetzt werden auf dem Display die Programme und die Uhrzeit angezeigt.

Falls gewünscht, können Sie die korrekte Uhrzeit auf dem Gerät einstellen. Dies erfolgt durch Eindrücken und Festhalten der „hours/minutes“-Taste. Sie hören einen Signalton und die Zeitanzeige blinkt 5-mal, danach steht die Anzeige auf einer Seite still. Die Stundenanzeige ist nur einstellbar, wenn diese auf dem Display blinkt. Mit + und - kann die Stunde eingestellt werden. Durch nochmaliges Drücken der „hours/minutes“-Taste kann nun die Minutenanzeige eingestellt werden. Nach dem Einstellen der Uhrzeit brauchen Sie nur einige Sekunden zu warten. Das Gerät speichert die eingestellte Uhrzeit selbsttätig.

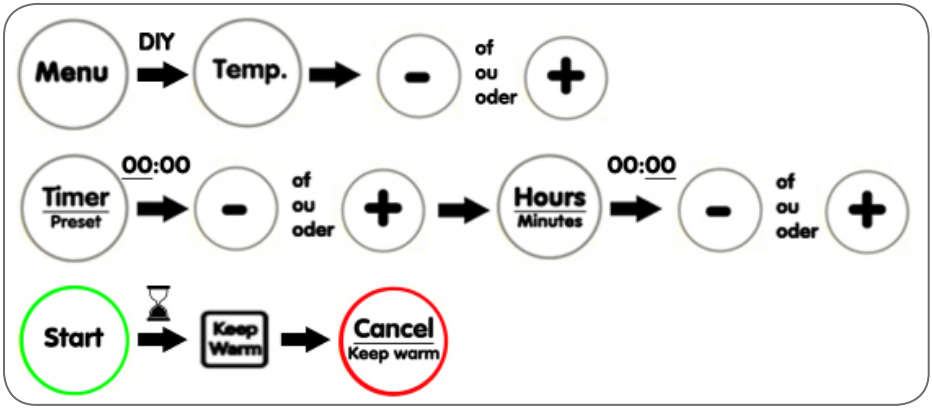
8. PROGRAMM WÄHLEN

Programm DIY (eigene Einstellung):
Mit diesem Programm können Sie Temperatur und Zeit selbst festlegen.

1. Drücken Sie die „menu“-Taste. Das Programm DIY blinkt auf dem Display auf. Die Anzeige des Programms blinkt 10-mal, danach ist diese Auswahl gespeichert.
2. Beim Programm DIY können Sie die Temperatur selbst einstellen. Dies geschieht durch Drücken der Taste „temp“. Im Display erscheint **Temp.**.
3. Sie können jetzt mit + und - die gewünschte Temperatur festlegen (40° bis 160°). Diese Funktion ist nur in Verbindung mit dem Programm DIY verwendbar.
4. Daraufhin können Sie mit der „timer/preset“-Taste die Zeit festlegen. Drücken Sie die „timer/preset“-Taste einmal. Die Stundenzahl für die Garzeit blinkt auf

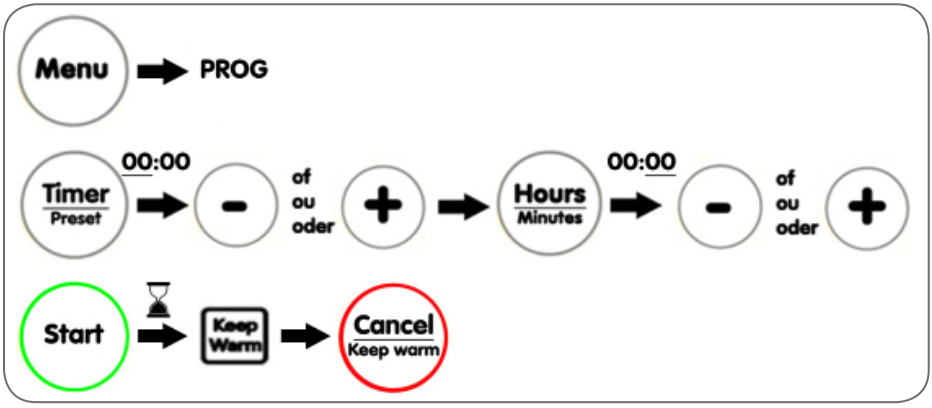
dem Display 5-mal auf. Mit + und - stellen Sie die Stundenzahl ein. Drücken Sie die „hours/minutes“-Taste um die Minuten einzustellen. Die Minutenzahl für die Garzeit blinkt auf dem Display 5-mal auf. Mit + und - stellen Sie die Minutenzahl ein (dies ist nur möglich wenn die Anzeige blinkt).

5. Drücken Sie auf die „start“-Taste, um mit das Programm zu starten. Wenn das Programm beendet ist, startet das „keep warm“-Warmhalteprogramm. Dies kann durch Drücken auf die „cancel/keep warm“-Taste ganz leicht gestoppt werden.



Die anderen Programme (außer dem Reisprogramm „rice“):

Die anderen Programme werden durch mehrmaliges Drücken der „menu“-Taste ausgewählt. Das jeweilige Programm blinkt auf dem Display auf. Alle anderen Programme haben eine voreingestellte Temperatur. Sie werden daher feststellen, dass für diese Programme keine Temperatur eingestellt werden kann. Diese Temperaturen finden Sie auf der Programmtabelle. Zudem haben alle Programme (außer dem Reisprogramm „rice“) auch eine voreingestellte Zeit. Diese Zeiten können Sie unter Befolgung de oben unter 4 genannten Schritte noch manuell anpassen. Schauen Sie sich hierzu die Programmtabelle an.

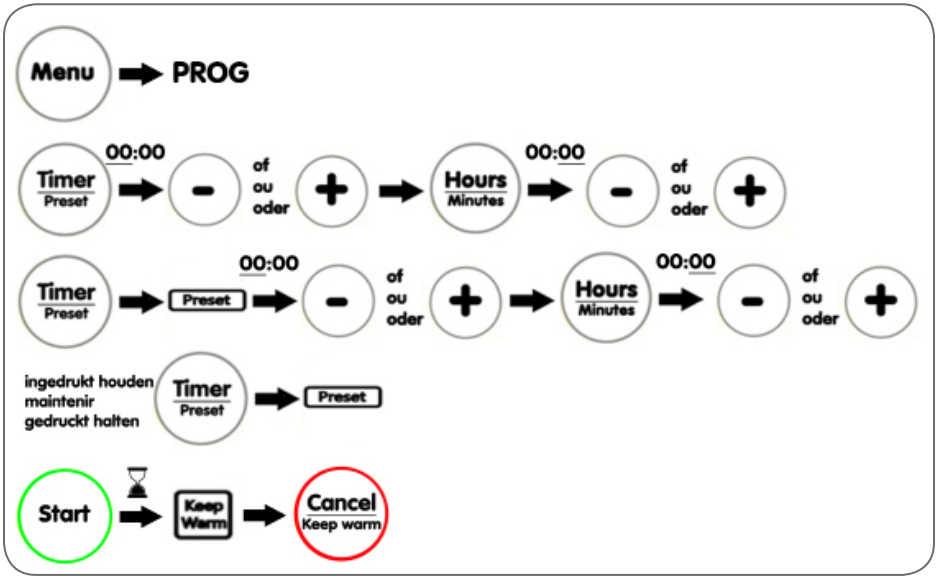


9. PRESET

Diese Funktion bewirkt, dass das gewählte Programm zu einem späteren Zeitpunkt gestartet wird.

Beispiel:
Wenn Sie wünschen, dass das Programm in 1 Std. 45 min. startet, gehen Sie folgendermaßen vor:

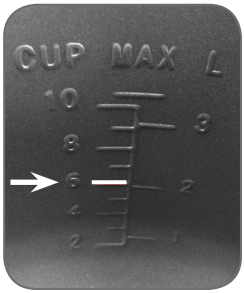
1. Stellen Sie das gewünschte Programm auf die oben beschriebene Weise ein.
2. Drücken Sie mehrmals auf die „timer/preset"-Taste, bis die Anzeige Preset aufblinkt. Die Stundenangabe der „preset"-Zeit blinkt. Nun können Sie mit + und - die Stundenzahl einstellen. In diesem Fall stellen Sie also 1:00 ein. Drücken Sie jetzt die „hours/minutes"-Taste. Die Minutenangabe der „preset"-Zeit blinkt. Nun können Sie mit + und - die Minutenzahl einstellen. In diesem Fall stellen Sie die Minuten 01:45 ein.
3. Es ist hierbei sehr wichtig, dass Sie im Anschluss noch die Preset-Funktion aktivieren. Hierzu halten Sie die „timer/preset"-Taste kurze Zeit eingedrückt. Die Preset-Funktion ist aktiviert, wenn Preset auf dem Display aufleuchtet.
4. Drücken Sie nun auf „start". Das voreingestellte Programm wird jetzt in 1 Std. 45 min. starten.
5. Wenn das Programm beendet ist, schaltet sich das „keep warm"-Warmhalteprogramm ein. Dies können Sie durch Drücken auf die „cancel/keep warm"-Taste ganz ausschalten.



10. PROGRAMM - TABELLE

Dieses Gerät verfügt über 22 Programme (20 auf dem Display angezeigte, ein „keep warm“-Warmhalteprogramm und eine Preset-Funktion).

Programm	**Standardzeit**	**Zeitwahl**	**Inter-vall**	**Temperatur**
DIY	5 min	5 min -12 h	1 min	40° - 160° (einstellbar)
Soup (Suppe)	1 h	20 min - 4 h	5 min	93°
Cake (Kuchen)	1 h	30 min - 4 h	10 min	118° -- 122°
Mussel (Muscheln)	20 min	10 min - 1 h	5 min	110°
Rice (Reis)	/	/	/	/
Steam (Dampf)	15 min	5 min - 1,5 h	1 min	100°
Oatmeal (Haferflocken)	15 min	5 min - 1 h	5 min	100°
Risotto	1 h	20 min - 3 h	5 min	95°
Sauce	10 min	5 min - 1 h	5 min	120°
Dim Sum	25 min	15 min - 40 min	1 min	100°
Pasta	17 min	5 min - 30 min	1 min	100°
Stew (Eintopf)	2 h	20 min - 8 h	5 min	90°
Tortilla	45 min	20 min - 2 h	5 min	120°
Yoghurt	8 h	6 h - 12 h	30 min	38° -- 42°
Jam (Marmelade)	1 h	30 min - 4 h	10 min	100°
Bake (Backen)	30 min	10 min - 4 h	5 min	145°
Tajine	3 h	2 h - 8 h	1 h	105°
Ratatouille	2 h	30 min - 6 h	10 min	93°
Slow cook (Schongaren)	5 h	1 h - 8 h	10 min	45° -- 95°
Reheat (Aufwärmen)	10 min	5 min - 1 h	5 min	115°



- Für das Reis-Programm „Rice“ berechnet das Gerät die Zeit selbsttätig. Füllen Sie mithilfe des Messbechers Reis ein. Geben Sie Wasser in den Innentopf - bis zur Maßeinheit (Anzahl Messbecher), die innen im Innentopf für die verwendete Menge Reis angegeben ist. Achten Sie darauf, dass der Reis gleichmäßig verteilt ist. Wenn der Reis fertig gegart ist, startet die „keep warm“-Warmhaltefunktion. Das Gerät hält den Reis warm, ohne

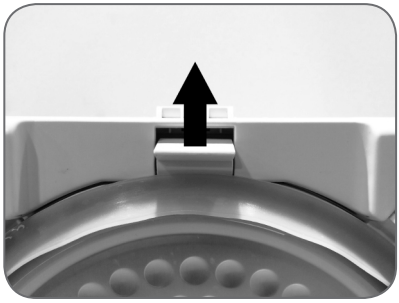
dass er anbrennen kann.
Beispiel: Wenn Sie 6 Messbecher Reis in den Innentopf geben, muss dieser bis zur angegebenen Marke mit Wasser befüllt werden.

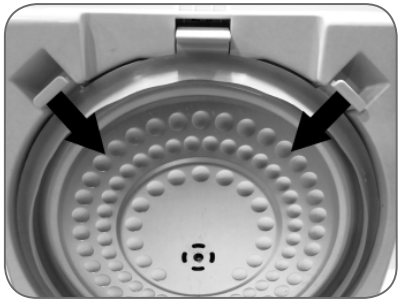
- Das „keep warm“-Warmhalteprogramm startet bei allen Programmen (mit Ausnahme von „Yoghurt“) nach Beendigung der Garzeit. Dieses Programm bleibt noch 11 Std. nach Abschluss des Garprogramms in Funktion. Drücken Sie zum Ausschalten der Warmhaltefunktion die die „cancel/keep warm“-Taste. Das Gerät schaltet sich jetzt in den Standby-Modus.

11. REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Die Außenseite kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Trocknen Sie das Äußere des Geräts anschließend mit einem trockenen Tuch.
- An der Oberseite des Geräts befindet sich eine Klappe, aus welcher während des Gebrauchs Dampf austritt. Diese lässt sich einfach durch Herausziehen aus dem Deckel nehmen.
- Innentopf, Messbecher, Dünsteinsatz, Reislöffel und Suppenkelle können in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel für die Reinigung des Innentopfes, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.
- Nach dem Öffnen des Deckels können der Gummiring und die Metallplatte aus dem Deckel herausgenommen werden. Hierzu wird die kleine Klappe oben eingedrückt und das Ganze aus dem Deckel herausgezogen. Es ist aus hygienischen Gründen sehr wichtig, dass der Gummiring nach jedem Kochvorgang gereinigt wird. Entfernen Sie etwaige Reste der Speisen aus dem Gehäuse.





- Reinigen Sie das Heizelement unter dem Innentopf regelmäßig mit einem Scheuerschwamm.

12. HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Problem	Lösung
Zeit/Temperatur lassen sich nicht einstellen.	Zeit und Temperatur können nur eingestellt werden, wenn diese Angaben auf dem Display blinken. Nach einigen Sekunden speichert das Gerät die angezeigte Zeit. Wiederholen Sie gegebenenfalls die in dieser Anleitung aufgeführten Schritte.
Auf dem Display wird nichts angezeigt.	Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.
Das Programm ist beendet, aber das Gerät heizt sich noch auf.	Dies ist die „keep warm“-Warmhaltefunktion. Diese kann jederzeit durch Drücken auf die „cancel/keep warm“-Taste gestoppt werden.
Der Reis wird nicht genug gegart.	Achten Sie immer auf das richtige Verhältnis von Reis- und Wasserzugabe im Innentopf. Je nach Art der verwendeten Reissorte muss etwas mehr oder weniger Wasser hinzugefügt werden. Die Mengenangaben im Innentopf gelten für gewöhnlichen Reis.
Es spritzt Wasser aus dem Gerät.	Es ist immer darauf zu achten, dass die Höchststand-Anzeige nicht überschritten wird. Dies ist besonders wichtig bei Programmen, in denen Wasser gekocht wird.
Das Gerät riecht verschmort.	Achten Sie darauf, dass das Heizelement regelmäßig mit einem Scheuerschwamm gereinigt wird. Anhaftende Verschmutzungen könnten verbrennen und Rauch entwickeln.
Speisen haften im Innentopf.	Die Antihaftbeschichtung ist beschädigt. Verwenden Sie im Innentopf keine scharfen Gegenstände. Der Innentopf kann in unserem Online-Shop nachbestellt werden.
Ich erhalte nicht das gewünschte Ergebnis.	Die mit dem Gerät mitgelieferten Rezepte sind Standard-Rezepte. Je nach der Art der Lebensmittel können die Garzeiten unterschiedlich ausfallen. Es kann daher sein, dass einige geringfügige Veränderungen der Einstellung (der Zeit) erforderlich sind, um ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Auch wird die Größe bzw. Härte bestimmter Nahrungsmittel kann die Garzeit beeinflussen.

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : MFC1

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
Metalen plaat met rubberen dichtingsring	MFC1-RU		5.00 €	
Stoomrekje	MFC1-ST		3.50 €	
Maatbeker	MFC1-MC		2.00 €	
Rijstlepel	MFC1-RS		2.50 €	
Soeplepel	MFC1-SS		2.50 €	
Binnenpan	MFC1-IP		17.50 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : MFC1

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
Plaque métallique avec anneau en caoutchouc	MFC1-RU		5.00 €	
Grille-vapeur	MFC1-ST		3.50 €	
Verre doseur	MFC1-MC		2.00 €	
Cuillère à riz	MFC1-RS		2.50 €	
Cuillère à soupe	MFC1-SS		2.50 €	
Cuve	MFC1-IP		17.50 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : MFC1

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
Metallplatte mit Gummiring	MFC1-RU		5.00 €	
Dampfgitter	MFC1-ST		3.50 €	
Messbecher	MFC1-MC		2.00 €	
Reislöffel	MFC1-RS		2.50 €	
Suppenkelle	MFC1-SS		2.50 €	
Innentopf	MFC1-IP		17.50 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

MFC1